

TARTARE DI MANZO CON BURRATA E SALSA DORO



Ingredienti Menù

180 g Salsadoro - KP2

Ingredienti

Q.B. Pepe

240 g Burrata

500 g Carne di manzo

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Comporre la tartare mettendo la carne fresca macinata in un coppapasta. Aggiungere la burrata e la Salsadoro. Ultimare decorando con del prezzemolo fresco e una macinata di pepe.